

# Château La Tour Figeac

*Saint-Emilion Grand Cru Classé*



**Date de Création :** Détaché du domaine du Château Figeac en 1879, le domaine est situé en bordure de l'appellation Pomerol entre Château Cheval Blanc et Château Figeac.

**Propriétaire :** Famille Otto Rettenmaier

**Directeur :** Pierre Blois

**Consultant :** SARL Derenoncourt – Julien Lavenu

## VIGNOBLE

**Surface :** 14,6 hectares

**Sols :** Graveleux sableux sur argiles profondes

**Âges moyen des vignes :** 37 ans

**Méthode de culture :** Le vignoble est conduit de manière écologique depuis 1997 avec l'usage principalement des méthodes de l'agriculture biologique et biodynamique. En effet, nous utilisons non seulement des tisanes mais aussi les préparas telle que la 500 et la 501 qui contribuent à un meilleur équilibre de la plante dans son écosystème. Des céréales sont semées dans les inter-rangs pendant l'intersaison afin de nourrir et renforcer la structure du sol et donc de limiter l'érosion.

**Et en 2019 :** Un effeuillage coté soleil levant accompagné par un nettoyage (vendanges vertes légères) a permis aux grappes d'atteindre une maturité optimale tout en préservant la fraîcheur du fruit.

**Le millésime 2019 est officiellement en deuxième année de conversation à l'agriculture biologique.**

## VINIFICATION

**Type de cuves :** Foudres en bois et cuves inox thermorégulés

**Méthode :** Après un tri minutieux et un éraflage, les baies entières, sans foulage, sont amenées par convoyeur dans des cuves de petites capacités. Une extraction douce par pigeage est effectuée sur toutes les cuves afin de préserver l'élégance des tanins. La cuvaision dure 4 semaines.

Les vins sont ensuite écoulés par lot en barriques pour une durée prévue de 15 mois avant de les remonter en cuve en vue de leur assemblage. Une filtration et un collage sont effectués si cela est nécessaire.

**Et en 2019 :** Un vieillissement comparatif est expérimenté sur des cabernets francs entre des amphores (320L et 250L) et des barriques de volume différent (400L et 225L).

## MÉTÉO 2019

Après un automne classique en termes de climat, l'hiver se montre particulièrement sec, avec un déficit hydrique de 60%. Les températures particulièrement élevées de février et mars permettent un réchauffement rapide des sols. Le débourrement est alors plutôt précoce. Le printemps frais ralentit la pousse et la précocité est perdue à la fleur.

L'été est sec et particulièrement chaud. Des records seront d'ailleurs enregistrés avec des températures frôlant les 42°C en juillet. Des pluies salvatrices au 25 Juillet viendront limiter les stress hydriques. Les vendanges se déroulent avant l'arrivée des pluies fréquentes de mi-octobre.

**Date de la Récolte :** du 20 septembre au 3 octobre 2019

**Rendements :** 37 Hl/ha - Sélection 1<sup>er</sup> vin : 290 hl soit environ 39 000 cols

**Cépages de l'assemblage :** 65% Merlot - 35% Cabernet Franc

**Degré :** 14,5%vol